





PRODUCTO DE LA LEVADURA

BIOLEES®

Preparado específico de corteza de levadura (Patente n° 0452803) para la eliminación de ciertos polifenoles responsables del amargor y de la astringencia.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

BIOLEES® proviene del resultado de la investigación de LAFFORT sobre las propiedades de las lías de las levaduras y su interés por la clarificación de los vinos, **BIOLEES®** contribuye a la mejora de las cualidades gustativas de los vinos para conseguir:

- **Disminuir las sensaciones agresivas:** las cortezas de levadura presentes en **BIOLEES®** ejercen un efecto de afinado que favorece la eliminación de ciertos polifenoles responsables del amargor y de la astringencia.
- **Aumentar las sensaciones de dulzor: BIOLEES®** es rico en una fracción peptídica específica (Patente n° 0452803; Moine V. Et al., Simposium de enología de Burdeos 2007), liberada naturalmente por las levaduras a lo largo de su autólisis (crianza sobre lías), que posee un umbral de percepción particularmente bajo (16 mg/L frente a los 3g/L de la sacarosa).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Para una corrección final del perfil organoléptico: **BIOLEES®** puede ser empleado, respetando un tiempo mínimo de contacto de 2 semanas.
- Durante la crianza (con o sin lías) de los vinos tintos, blancos y rosados.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- La identificación molecular y la puesta a punto de nuevos métodos de análisis (figura 1) nos ha permitido optimizar la producción de **BIOLEES®** y controlar su riqueza en péptido.

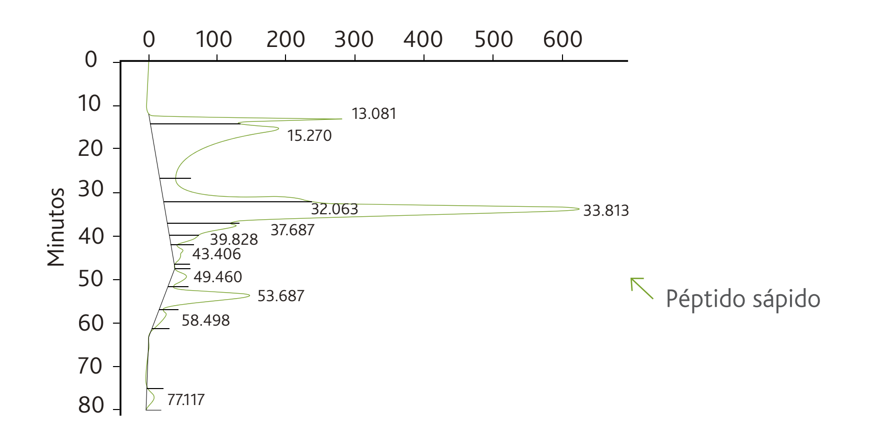


Figure 1: Análisis de **BIOLEES®** por HPLC de tamizado molecular sobre LH20.



• La reducción de las sensaciones amargas y/o astringentes, se demuestra por la floculación de sustancias tánicas durante la adición **BIOLEES®**.

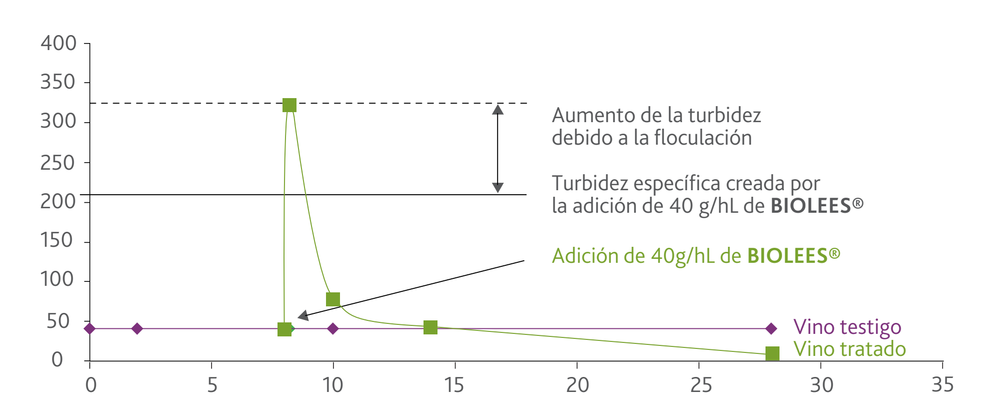


Figura 2: demostración del fenómeno de eliminación selectiva (vino tinto Cabernet-Sauvigon segmento super premium).

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- Entre 10 y 40 g/hL según el efecto deseado.
- Reglementación CE: Dosis máxima permitida: 40 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Se aconseja disolver **BIOLEES®** en 5 a 10 veces su volumen en agua, o vino en el caso de utilización en crianza. Después de incorporarlo, realizar un remontado de homogeneización en los depósitos o un bâtonnage para las barricas, o utilizar una bomba dosificadora.

CONSERVACIÓN

En su envase original cerrado y respetando la Fecha de Consumo Preferente indicada.

Condiciones específicas: consúltese la Ficha Técnica.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.



LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com